

# Notre **RESPONSABLE CENTRE DE PROFIT TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION**

#BAC +3

#APPRENTISSAGE

#PROFESSIONNALISANT

#CPF

## Objectifs

Acquérir les compétences permettant au candidat de manager efficacement un établissement à travers ses missions de commercialisation, de gestion et d'animation d'équipe

### Organiser son établissement THR et le gérer administrativement et financièrement

- Organiser un établissement THR
- Respecter la réglementation des normes THR
- Elaborer un budget prévisionnel
- Analyser les résultats
- Optimiser la gestion de son établissement
- Sélectionner et négocier avec ses fournisseurs
- Contrôler les approvisionnements

### Manager son(es) équipe(s) THR

- Recruter des collaborateurs dans le respect de la réglementation
- Superviser l'organisation des différentes équipes THR
- Animer une équipe THR
- Gérer les relations avec les instances représentatives du personnel
- Gérer les situations conflictuelles
- Réaliser un entretien professionnel
- Optimiser les compétences de ses collaborateurs

### Développer commercialement l'établissement THR

- Analyser son marché THR
- Développer des partenariats THR
- Elaborer la stratégie commerciale opérationnelle d'un établissement THR
- Appliquer les règles du Yield management
- Définir son offre commerciale et superviser la mise en œuvre du plan d'actions commercial
- Définir une politique de fidélisation

### Concevoir la stratégie et superviser les opérations de communications THR

- Etablir le diagnostic de communication de son établissement THR
- Concevoir une stratégie de communication opérationnelle
- Développer sa communication 3.0
- Elaborer et superviser un plan de communication THR
- Analyser globalement une campagne de communication online d'un établissement THR



- Titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 5 (Bac+2) dans le secteur.
- Ou 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur d'activité Tourisme-Hôtellerie-Restauration.
- Sur dossier et sur entretien individuel de motivation.



- 2 jours par semaine en centre et
- 3 jours en entreprise



- 1 an
- 490 heures



- Ajaccio



### VALIDATION

- Validation des blocs de compétences / épreuves finales.
- Diplôme Diplôme reconnu par l'état.
- La certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences.



### POURSUITES D'ÉTUDES

- Masters spécialisés



### PROFIL DU CANDIDAT

- Avoir un esprit d'analyse et de synthèse, prise d'initiative et être force de proposition
- Grande adaptabilité
- Réel sens du service et du contact client
- Goût pour le travail d'équipe



### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Responsable/Directeur ou exploitant
- Gérant de restaurant traditionnel ou à thème, de restauration collective ou rapide, hôtellerie traditionnelle, de loisirs ou d'affaires, hôtellerie de plein air ou brasserie.